

thermomix

VORWERK

Schneegestöber à la Becci

TM5

Gesamt: 20min

Zubereitung: 20min

10 Portion/en

einfach

Hilfsmittel, die du benötigst:


Schmetterling

Zutaten


- 600 g Mascarpone (oder Schmand)
- 500 g Quark
- 600 g Sahne
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Himbeeren TK
- 8 Stück Baiser
- etwas brauner Zucker

Zubereitung

Zuerst den Baiser in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und 4 Sek. / Stufe 8 zerkleinern (Es muss nicht pulverisiert werden. Kleine Stücke sind absolut in Ordnung). Anschließend umfüllen.

Zucker in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und 10 Sek / Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten. Jetzt den Rühraufsatz einsetzen und Mascarpone (oder Schmand), Quark und Zitrone hinzufügen. Das ganze 30 Sek. / Stufe 3,5 miteinander verrühren. Anschließend in eine große Schüssel umfüllen.

Sahne und Vanillezucker in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und mit dem Rühraufsatz 3 Min. / Stufe 3 schlagen.

Tipp: Den  **"Mixtopf geschlossen"** vorher von außen unter kaltes Wasser halten und die Sahne bis zum Schlagen im Kühlschrank lassen.

Anschließend Festigkeit überprüfen und ggf. noch nachschlagen.

Die Sahne nun unter die Creme heben.

Den Boden einer Glasschüssel mit Himbeeren bedecken. Darüber die Hälfte des Baisers streuen und darüber die Hälfte der Creme geben. Auf die Creme dann ein wenig braunen Zucker und wieder Himbeeren, Baiser, Creme und braunen Zucker. Zur Dekoration setze ich noch ein paar schöne Himbeeren oben drauf.

GUTEN APPETIT 😊

Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten.

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Jey.P Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>